NOTA INFORMATIVA

Estación Experimental Agrícola
Universidad de Puerto Rico
Río Piedras, P. R.

Número 41
Noviembre 27, 1962

LABORATORIO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS CELEBRA DIA DE LOS ELABORADORES

Como en años anteriores, el próximo día 6 de diciembre a las 9:30 A.M., se celebrará en el Laboratorio de Tecnología de Alimentos de la Estación Experimental Agrícola de la Universidad de Puerto Rico el "Día de los Elaboradores de Productos Alimenticios". A tan interesante reunión se espera que asistan numerosas personas asociadas con la industria de la elaboración de productos del país y representantes de agencias gubernamentales interesadas en el fomento de tan importante sector de la economía puertorriqueña.

El programa consistirá de dos sesiones. Después de la apertura del acto por el Director de la Estación, señor Arturo Roque, el Director Técnico del Laboratorio, señor F. Sánchez Nieva, bosquejará en términos generales "El Programa del Laboratorio de Tecnología de Alimentos". Le seguirán en turno el Ingeniero Químico, señor Blas Colón Fortis, quien discutirá el "Uso de los Emulsificantes en la Elaboración de Productos Alimenticios" y el Tecnólogo de Alimentos Asociado, señor Luis E. Cancel, quien disertará sobre "El Problema de la Rancidez en Alimentos que Contienen Grasa".

Después de un buffet que se servirá a todos los invitados se reanudará el programa con la sesión de la tarde. Se

discutirán en esta sesión dos importantes aspectos de la industria de elaboración. El Ingeniero Químico, señor Angel J. Rodríguez, hablará sobre el "Uso de Pectinas en la Elaboración de Pastas y Jaleas", a lo que seguirá una Discusión a Panel dirigida por el Mantenedor, señor Jorge Villamil, sobre las "Prácticas de Saneamiento en la Elaboración y Manejo de Productos Alimenticios".